

Antipasti

Carpaccio di manzo e vitello

CHF 26.00

marinato ai carboni vegetali con battuto mediterraneo, insalati di campo,
sorbetto di sedano e schiuma di formaggio d'alpe

Rollatina di salmone

CHF 25.00

in 3 consistenze con crostatina di asparagi, fiori di camomilla e salsa di
yogurt e aneto

Duetto di capesante al bbq

CHF 28.00

e gambero su cous cous di verdure croccanti, dressing di zucca
Hokkaido, cocco e lime

Uovo a 62 gradi

CHF 24.00

su spinaci appassiti, tartufo estivo e pinoli tostatati

Terrina di foie gras

CHF 28.00

in crosta di pistacchio, pane nero, crema di patate e topinambur e salsa
al cassis

Zuppe

Zuppa d'orzo alla grigionese CHF 12.00

Consommè di pollo CHF 18.00

con ravioloni di volatili, ortaggi e spugna di zenzero essicata

Zuppa di patate e rapa rossa CHF 16.00

con tartare di trota affumicata e chips di riso soffiato

Salmorejo Cordobés CHF 14. 00

con cubetti di prosciutto crudo e uova sode

Pasta

Raviolo ripieno di piselli

CHF 26.00

con salsa all'uovo, polvere di bakon, funghi di bosco e
mousse di ricotta di pecora

Pappardelle al limone

CHF 28.00

con ragout di cinghiale selvatico, fagiolini e cubetti di parmigiano

Gnocchetto sardo

CHF 26.00

con ragout di calamari, peperoni arrosto, vongole veraci e maggiorna

Risotto tricolore

CHF 26.00

con burrata e noci tostate

Piatti di carne

Sella di capriolo alla Baden Baden CHF 46.00

con dolmades di riso, pera al merlot e marmellata di ribes rossi

Petto di faraona CHF 38.00

su purea di patata affumicata, cipolline caramellate, baby mais e barba dei frati

Brasato di stinco di maiale CHF 44.00

su bietola appassita, carciofo ripieno e salsa al rosmarino

Piatti di pesce

Tonno arrosto passato ai semi CHF 36.00

su crema di zucchine alla scapece, crespella di germogli e verdure con salsa ponzu e sedano rapa fritto

Merluzzo in olio cottura CHF 40.00

su crema di broccoli, cavoletti, lamelle di bottarga e schiuma allo zafferano

Filetto di branzino CHF 36.00

su scarola appassita, salsa alla bella donna e crackers di olive taggiasche

Dessert

Consistenze di cioccolato CHF 14.00

Cannolo croccante di noci CHF 16.00

ripieno di ricotta e marmellata di fichi, gelè ai mirtilli e gelato al pistacchio

Semifreddo di mandarino e amaretto CHF 15.00

praline di caramello, sfogliata di mandorle e schiuma di aloe vera

Torta di ciliegie, nocciole e mascarpone CHF 16.00

Variazione di sorbetti artigianali CHF 12.00

Menu Degustazione

Entrée

Terrina di foie gras in crosta di pistacchio, pane nero, crema di patate,
topinambur e salsa al cassis

Consommé di pollo con ravioloni di volatili, ortaggi e spugna di zenzero
essicata

Raviolo ripieno di piselli con salsa all'uovo, polvere di bakon, funghi di
bosco e mousse di ricotta di pecora

Sella di capriolo alla Baden Baden con dolmades di riso, pera al merlot e
marmellata di ribes rossi

oppure

Merluzzo in oilio cottura su crema di broccoli, cavoletti, lamelle di
bottarga e schiuma allo zafferano

Pre-dessert

Dessert San Gian

CHF 75.00